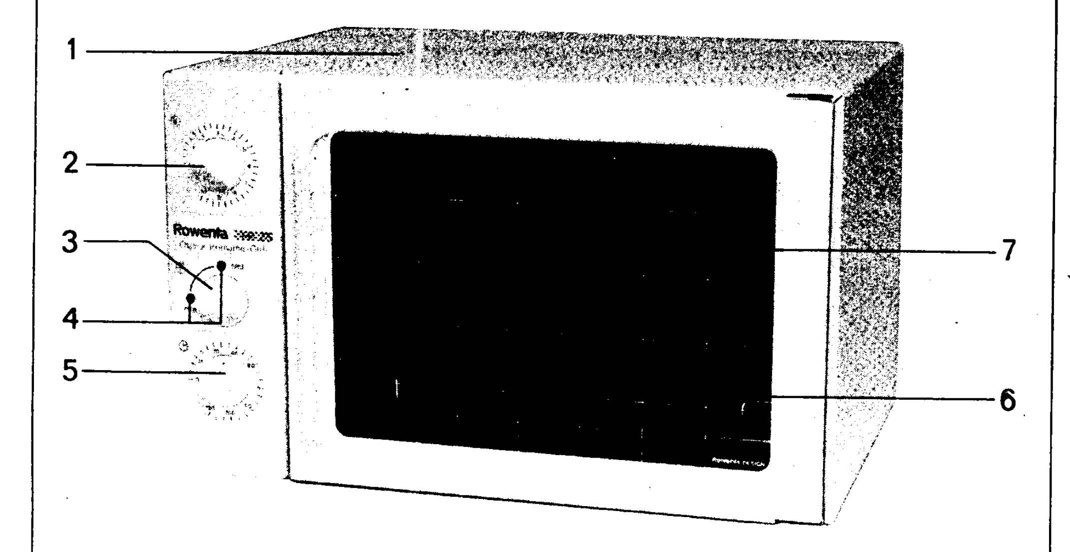
Rowenta

FB-26

Four posable

Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing





1 Corps de l'appareil.
2 Bouton thermostat 10 positions.
3 Bouton Four/Grill.
4 Voyants lumineux de contrôle.
5 Minuterie 120 mn.
6 Porte en verre trempé
7 Résistance voûte

Livré avec l'appareil:
Lèchefrite émaillée
Grille réversible

Consommation d'énergie d'après la norme Cenelec HD376:

Montée à 175° C:	0,160 kWh
Maintien pendant 1 heure à 175° C:	0,410 kWh
Total:	0,570 kWh

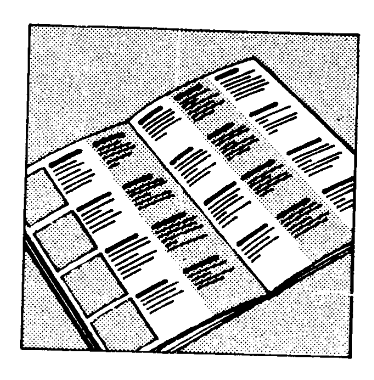
SÉCURITÉ

- Antiparasitage conforme aux normes CEE 87/308.
- La sécurité des appareils Rowenta est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- ► Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil (220 V).
- ► Lorsque vous faites griller des morceaux de viande très gras, les éclaboussures de graisse sur la résistance voûte peuvent s'enflammer. Cela est sans danger et elles s'éteindront toutes seules. Si celles-ci persistent, fermer la porte afin que les flammes soient étouffées. En aucun cas, n'utiliser de l'eau pour éteindre.
- ► Un appareil électroménager n'est pas un jouet. L'utiliser hors de portée des enfants. Ne pas laisser pendre le cordon.
- ► L'appareil doit être débranché :
  - avant chaque nettoyage et entretien;
  - tout de suite après utilisation, ou lorsque de la graisse s'est enflammée.
- ► Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon.
- ► N'utiliser un prolongateur que dans la mesure où celui-ci est en parfait état.
- ► Lors de la mise en service d'un appareil électroménager, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Bien utiliser les poignées isolantes et mettre en garde les autres utilisateurs (ex. : porte chaude...).
- ► Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé si :
  - le cordon présente des anomalies ou détériorations.
  - l'appareil est tombé par terre ou présente des détériorations visibles.

  Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre service Rowenta le plus proche (liste des adresses ci-jointe).
- ► En cas d'endommagement du cordon, ne confier la réparation qu'à un centre service agréé.
- Pour d'éventuelles détériorations de l'appareil dues à une utilisation non adaptée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager Rowenta.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

- Ne pas poser d'objets (ex. : assiettes) sur le corps de l'appareil afin de ne pas rayer la peinture.
- **Attention :** Ce four n'est pas conçu pour être encastré!



AVANT L'UTILISATION

- Déballer l'appareil et les accessoires tenus par les cales en polystyrène.
- Lire attentivement le mode d'emploi.
- Respecter les CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
- Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge légèrement humide.

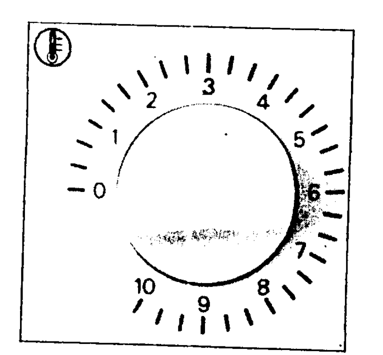
PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la toute première utilisation, faire fonctionner l'appareil 10 minutes à vide, porte ouverte, pour éliminer l'odeur du "neuf".

Procéder de la manière suivante :
- placer le bouton de thermostat sur 10.
- placer le bouton en position Four.
- placer la minuterie sur 10 minutes.

Le voyant de contrôle Four s'allume. L'appareil se met à chauffer. Après 10 minutes, l'appareil s'arrête automatiquement.

A noter : Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène, absolument normal, disparaît rapidement à l'usage.



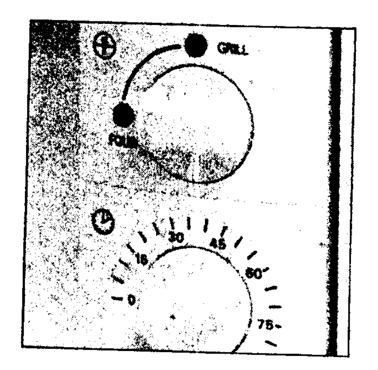
LES ÉLÉMENTS DU FOUR

- **Thermostat 10 positions.**

Placer le bouton du thermostat sur la position désirée.

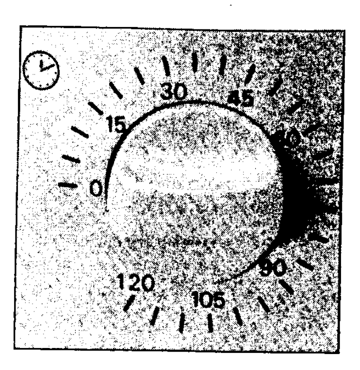
Pos.	Température	Pos.	Température
1-2	50° env.	7	160° env.
3	80° env.	8	180° env.
4	100° env.	9	200° env.
5	120° env.	10	230° env.
6	140° env.		

La température peut être modifiée en cours de cuisson, simplement en déplaçant ce bouton.



- **Bouton Four/Grill**

Lorsque l'appareil doit être utilisé comme Four, donc en chaleur tournante (tarte, pâtisseries, gratins, soufflés, etc...) placer le bouton sur Four. Dans ce cas la résistance voûte reste froide. En utilisation Grill, placer le bouton sur Grill ; la résistance voûte rougit.

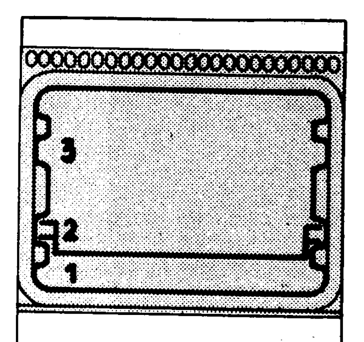


- **Minuterie 120 mn**

La minuterie est l'élément de mise en marche de l'appareil. Placer ce bouton sur le nombre de minutes nécessaires à la cuisson (5 à 120 mn). Dès l'affichage, l'appareil se met en route et le voyant de contrôle s'allume. Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps préréglé est écoulé. Si l'on désire arrêter la cuisson avant la fin du temps affiché, ramener ce bouton à 0.

- **Lèchefrite**

La lèchefrite est conçue pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson en utilisation Grill. Tartes, pizzas, légumes farcis, etc. peuvent être cuits, soit directement dans la lèchefrite, soit dans un moule ou plat, sur la grille.



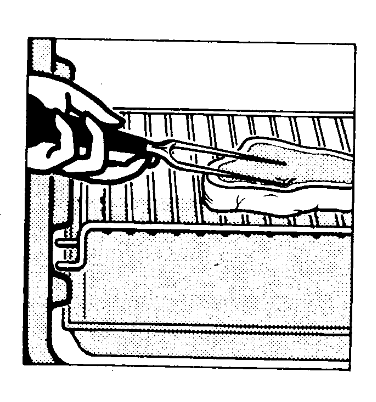
- **Niveaux de cuisson**

Glisser la grille réversible au niveau de cuisson souhaité (1, 2 ou 3), selon les indications donnés dans le tableau de cuisson et selon la grosseur de l'aliment à cuire.

UTILISATION FOUR

- Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur la position désirée. Placer le bouton sur Four et la minuterie sur le temps de cuisson souhaité. L'appareil se met en marche et le voyant lumineux de contrôle Four s'allume.
- Mettre l'aliment à cuire dans un plat ou dans la lèchefrite puis le placer sur la grille. Fermer la porte.

Bien centrer le plat à l'intérieur du four pour que l'air puisse circuler autour afin d'obtenir une cuisson uniforme.



UTILISATION GRILL (griller et gratiner)

- Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur 10. Placer le bouton sur Grill et la minuterie sur le temps de cuisson souhaité en ajoutant 10 minutes pour le préchauffage. L'appareil se met en marche et le voyant lumineux de contrôle Grill s'allume.
- Après le préchauffage mettre l'aliment à cuire dans la lèchefrite ou sur la grille (dans ce cas, placer la lèchefrite au niveau sole pour récupérer les graisses) en position 2 ou 3 selon la grosseur de l'aliment. Fermer la porte.
- Retourner la viande à mi-cuisson. Après écoulement du temps de cuisson, l'appareil s'arrête. Retirer l'aliment ou le plat. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur "0".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (après chaque utilisation)

- Toujours débrancher l'appareil.

Nettoyer le corps de l'appareil et la porte à l'aide d'un linge humide et imbibé de produit à vaisselle. Bien essuyer et sècher.

- La lèchefrite et la grille peuvent être mis au lave-vaisselle.

Bien essuyer tous ces éléments. Ne pas employer de produits abrasifs.

- La porte peut être démontée.

Pour ce faire, enfoncer à l'aide d'un objet pointu, l'axe supérieur de la charnière. Il suffit ensuite de retirer la porte, la nettoyer et bien la sècher, puis la reclipser sur le four.

CONSEILS IMPORTANTS

- **FB-26 :** Les parois de votre four sont autonettoyantes, c'est-à-dire qu'elles se nettoient pendant la cuisson par absorption naturelle des projections de graisse.

Néanmoins, pour leur assurer une plus grande efficacité et une longévité accrue, veuillez observer les recommandations suivantes :

– Après une cuisson grasse (rôti de porc, poulet, etc.) faire chauffer l'appareil à vide pendant 5 minutes sur 10 porte fermée. Ceci évite les dégagements de fumée et régénère régulièrement les parois.

– En cas d'éclaboussures importantes, essuyer les parois avec une éponge humide (four refroidi).

▾ Laisser toujours refroidir le four, porte ouverte, pour évacuer la condensation de la cuisson, en particulier après une cuisson au bain-marie.

TABLEAU DE CUISSON

Les valeurs de réglage citées ci-après sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent légèrement varier (humidité et grosseur de l'aliment à cuire).

Plats cuisinés	Position du thermostat	Temps de cuisson	Niveau de cuisson	Four/Grill
Pizza	8/9	30/35 mn	1	F
Friands	9/10	15 mn	2	F
Soufflé	8/9	30 mn	1	F
Filets de poisson	9/10	25 mn	2	F
Truites	8/9	20/30 mn	2	F
Poisson gratiné	8/9	30/35 mn	2	F
Rôti de porc	8	80 mn	1	F
Filet mignon	8/9	50 mn	1	F
Rôti de veau	8/9	80 mn	1	F
Poulet	8/9	70 mn	1	F
Pintadeau	9	45 mn	1	F
Côte de bœuf	9	10 mn	2	G
Agneau (gigot)	8/9	70 mn	1	F
Gratin dauphinois	8/9	60 mn	2	F
Légumes farcis	8/9	40 mn	2	F
Lasagnes	8/9	40 mn	2	F
Hachis parmentier	8/9	50 mn	2	F
Pâte brisée	8/9	35/40 mn	1	F
Pâte sablée	7/8	30 mn	1	F
Brioche	6/7	25 mn	1	F
Cake	8/9	45/50 mn	1	F
Meringues	3/4	60 mn	1	F
Biscuit	7/8	35 mn	1	F
Clafoutis	8/9	50 mn	1	F
Flan	6/7	60 mn	1	F